Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 16 czerwca 1928 roku. № 25.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

J. RAUX

Czynniki trwałości piwa.[1]

(Dokończenie).

W praktyce trwałość piwa uzależniamy przedewszystkiem od jakości słodu, składu wody, stężenia brzeczki, ciepłoty fermentacji i stopnia przefermentowania.

Rozpatrzymy na zakończenie tych pięć punktów.

Jak ostatnio zauważył Windisch, nawet opierając się na najszczegółowszych rozbiorach, trudno jest określić, co to jest, „dobry słód". W każdym bądź razie patrząc wyłącznie z punktu widzenia trwałości piwa, praktyczne doświadczenie uczy nas, że słody dające najtrwalsze piwa są wyprawiane z jęczmienia zdrowego, bez nadmiaru azotu, roszczone w chłodzie, niezbyt wyrośnięte i przechowywane dostatecznie sucho.

Jest aż nadto widoczne, że z jęczmienia nie bardzo zdrowego nie możemy otrzymać dobrego słodu, gdyż jego składniki azotowe uległy już zmianom pod wpływem bakterji lub innych organizmów, które się z nich rozwijały; pozatem kiełkuje źle i niejednolicie, co również jest szkodliwe dla trwałości piwa.

Znamy również doniosłą rolę jaką odgrywają ciała azotowe i czem więcej jęczmień ich zawiera, tem większa powstaje możliwość urozpuszczalnienia ich w czasie słodowania.

Wszyscy dziś są zgodni w ocenie korzyści jakie daje zimne słodowanie, gdyż tylko niskie ciepłoty dopuszczają właściwe przemiany ciał azotowych i zapobiegają zbytniemu ich urozpuszczalnieniu. Należy więc unikać ciepłot wyższych ponad 15 — 16° w warstwach kiełkujących.

Z drugiej strony dowiedziono, że ilość rozpuszczalnych protein słodu jest proporcjonalna do długości kiełka. Należy zatem nie przekraczać tej długości jaka jest ściśle niezbędna do otrzymania dostatecznego rozszczepienia.

Wreszcie właściwe przechowywanie słodu jest ważnym czynnikiem trwałości piwa, więcej nawet przy fermentacji górnej aniżeli przy dolnej, gdyż z biegiem czasu pewne związki azotowe zmieniają swój skład, a szczególnie nabierają właściwości dawania roztworu koloidalnego podczas zacierania. Te zmiany zachodzą o wiele energiczniej przy dostępie wilgoci, a nawet w tym wypadku, gdy chłonięcie wody jest ograniczone, słody przechowywane zbyt długo mogą dawać piwa nietrwałe. Tem się tłumaczą częste wypadki nietrwałości w początku jesieni.

Sposób zacierania ma mały wpływ na skład brzeczki, oprócz wpływu na stopień odfermentowania. Przedewszystkiem więc trwałość piwa zależy od jakości słodu i dlatego piwowar nie powinien się wahać, gdy chodzi o wysokość kosztów przy zaopatrywaniu się w słód pierwszej jakości.

Wpływ wody nie jest tak zasadniczy, jak wpływ słodu, jednakże jest nader ważny. Wchodzą tu w grę przedewszystkiem sole wody, które zmniejszają kwasowość zalewu. Zawsze więc jest pożądane zredukowanie ilości tych soli usuwając je mniej lub więcej doszczętnie bądź przez strącanie za pomocą ciepła lub wody wapiennej, bądź też przez neutralizowanie kwasem siarczanym.

Stężenie brzeczki odgrywa tu dla każdego widoczną rolę, gdyż podnosi zawartość alkoholu i kwasowości.

Gdy chodzi o ciepłotę widzieliśmy już, że obniżając ciepłotę w fermentacji zmniejszamy dyfuzję złożonych ciał azotowych zawartych w komórkach drożdżowych. Zimno strąca również te same ciała mogące się znajdować w brzeczce, a pochodzące ze słodu. Oto dlaczego mamy pewność, że trwałość piwa wzrasta

[1]) Tłumaczenie z upoważnienia autora. Artykuł niniejszy ukazał się w Nr. 4 z r. b. „Brasserie et Malterie".

w miarę jak ciepłotę obniżamy, jednakowo przy górnej, jak i przy dolnej fermentacji niezależnie czy chodzi o zmętnienia mające za przyczynę bakterje, czy też związki azotowe. Nie należy jednak zbytnio odchylać się od ciepłoty uznanej za właściwą w praktyce. Przy fermentacji górnej, np. należy ciepłotę trzymać w granicach 14 — 16° i, gdy to możliwe, składować kilka dni przed wysyłką w ciepłocie 5 — 6°.

Przy fermentacji dolnej praca odbywa się w 5 do 8,5°, podczas fermentacji głównej i między 4° i 0—1° w czasie fermentacji wtórnej.

Stopień odfermentowania wreszcie winien być tem wyższy, czem większe jest stężenie brzeczki i pożądanem jest doprowadzenie go do najwyższej granicy odfermentowania. Przy piwach dolnych stopień odfermentowania winien wahać się w granicach 70 — 78%; przy górnych od 60 — 66%, biorąc pod uwagę, że piwa górne winny być wydawane przy 5 — 6% poniżej granicy odfermentowania.

W końcu należałoby wnioski, do których doszliśmy zreasumować. Stwierdzamy zatem, że chcąc warzyć piwa trwałe przedewszystkiem należy używać surowców doskonałej jakości; oprócz tego trzeba doprawiać odpowiednio wodę jeżeli skład jej to nakazuje; warzyć piwa z brzeczki o takiem maksymalnem stężeniu na jakie oczywiście zezwala cena rynkowa piwa; fermentacje prowadzić w zimnie i stopień odfermentowania doprowadzać możliwie do granicy.

Można mi tu postawić zarzut, że nie omówiłem doniosłości jaką odgrywa czystość w browarze, gdy chodzi o trwałość piwa. Pominąłem to jednak umyślnie, gdyż jest to sprawa powszechnie znana. Wolałem położyć główny nacisk na zagadnienie składników piwa, gdyż sądzę, że jest to najważniejsze, bo wszelkie choroby mogą się rozwijać tylko na tym terenie, który się do tego nadaje.

———

W sprawie dodatku komunalnego.

W Nr. 24 „Przemysłu Piwowarskiego", str. 187 pomieszczona została odpowiedź, jaką otrzymaliśmy od Ministerstwa Skarbu na podanie z dnia 27 stycznia 1928 roku w sprawie dodatku komunalnego do podatku od wyrobu piwa.

Ażeby zapoznać się ze rzeczywistym stanem rzeczy, jaki istniał do czasu ostatecznego załatwienia sprawy i ze stanowiskiem Związku, przytoczymy treść podania:

„Niektóre Izby Skarbowe pobierają od browarów 100% dodatku komunalnego do opłat od wyrobu piwa, ustalonych w art. 2 i 3 ustawy o opodatkowaniu piwa.

Wobec tego, że znacznie wcześniejsza ustawa o tymczasowem uregulowaniu finansów komunalnych, podatku od wyrobu nie znała i przewidzieć go nie mogła, a więc nie ustala 100% dodatku komunalnego, niniejszem mamy zaszczyt prosić WWPP. o wydanie odnośnego zarządzenia, że podatek od wyrobu w wysokości 40 zł. za każde 1500 htl. brzeczki gorącej jest wolny od dodatków komunalnych.

Inne Izby Skarbowe 100% dodatek komunalny obliczają od skarbowych opłat patentowych, t. j. liczą 37 zł. za pierwsze 20 tonn przerobionego słodu i po 7.50 zł. za każde następne 10 ton.

Art. 34, p. 3 Ustawy o opodatkowaniu piwa znosi opłaty patentowe od browarów, a temsamem znosi i dodatki komunalne.

Ustawa o tymczasowem uregulowaniu finansów komunalnych Lit. A., p. 10 mówi, że podatki komunalne pobierają się tylko w formie dodatków do opłat skarbowych.

Jeżeli więc podatek skarbowy nie istnieje nie może również istnieć dodatek komunalny od tego podatku.

Prosimy zatem o łaskawe wydanie zarządzenia, że nie należy również pobierać od browarów dodatków komunalnych od nieistniejącego podatku skarbo-

wego znanego dawniej pod nazwą patentów akcyzowych".

Jak wiadomo Ministerstwo Skarbu nietylko nie znosi dodatku komunalnego ale wyznacza 100% stopę dodatku i to na podstawie art. 11 ustawy z dnia 11 sierpnia 1923 roku o tymczasowem uregulowaniu finansów komunalnych (Dz. U. R. P. Nr. 94, poz. 747). Co czytamy w Dzienniku Ustaw Art. 11 1) Gminy miejskie na swym obszarze a powiatowe związki komunalne poza obszarem gmin miejskich, mogą pobierać dodatki do opłat państwowych *od patentów* na wyrób i sprzedaż trunków i t. d.

2) Dodatki te nie mogą przenosić 100% opłaty państwowej *od patentu* na wyrób.

Od roku 1925 żaden browar patentu od wyrobu nie opłaca, a do tego czasu patenty akcyzowe na wyrób piwa, oparte na ilości przerobionego słodu, były znane li tylko w byłym zaborze rosyjskim.

Obowiązująca od roku 1925 ustawa o opodatkowaniu piwa wyraźnie w art. 2 mówi: podatek od piwa pobiera się w dwóch postaciach: a) podatek od wyrobu piwa b) podatek od spożycia. Niema więc tu mowy o dawnych patentach akcyzowych. Przyczem zmieniono nietylko rodzaj podatku ale i podstawę jego obliczenia, gdyż patenty obliczano od ilości przerobionego słodu, zaś podatek od wyrobu oblicza się podług ilości brzeczki gorącej.

Pomimo to Ministerstwo Skarbu dopatruje się ścisłego pokrewieństwa tych dwóch zasadniczo odmiennych form podatku twierdząc, że „podatek od wyrobu piwa nie jest bowiem niczem innem jak opłatą patentową od browaru". Dlaczego? Jeżeli ustawa o opodatkowaniu piwa w art. 2 kategorycznie twierdzi inaczej, to skąd powstała taka identyfikacja. Czytajmy jednak dalej: „a na dowód zapłaty tego podatku wystawia się browarom tak samo jak przedtem patenty akcyzowe". To bardzo niedobrze, że wydaje się zniesione przez ustawę o opodatkowaniu piwa patenty akcyzowe zamiast pokwitowań na opłatę podatku od wyrobu, jak chce nowa ustawa. Nie nasza to jednak wina, że władze wykonawcze wybrały taki a nie inny formularz zaświadczeń na uiszczone opłaty skarbowe, a w żadnym już wypadku niewłaściwa forma pokwitowania nie może stanowić o istocie podatku.

Podatek ‚od wyrobu", jak to nazwa wskazuje, jest podatkiem od wyrobu i niczem innem, a uporczywe twierdzenie, że „nie jest niczem innem jak dawną opłatą patentową", jest conajmniej dziwne. Skąd jednakże pochodzi taka niespodziewana interpretacja. Z chwilą zniesienia opłat patentowych w browarach projektodawca nowej ustawy o opodatkowaniu piwa, szukając nowych źródeł na pokrycie wpływów skarbowych, jakie dotąd wnosiły browary za patenty, wprowadził nowy podatek od wyrobu.

Jeżeli więc wpływy z tego nowego opodatkowania miały na celu wypełnić lukę w budżecie Ministerstwa Skarbu wprowadzoną zniesieniem patentów, to naszem zdaniem, w niczem to nie dotyczy, istoty samego podatku i pobieranie 100% dodatku komunalnego, po myśli art. 11 ustawy o tymczasowem uregulowaniu finansów komunalnych, jest niesłuszne i niezgodne z prawem.

Do podatku od wyrobu, inaczej podatku od produkcji, gdy chodzi o dodatki komunalne, winien być stosowany art. 10 tejże ustawy, którego treść podajemy:

„Art. 10 — 1) Do wszystkich państwowych podatków od spożycia, ***zużycia, względnie produkcji,*** z wyjątkiem podatku od węgla, olejów mineralnych i t. d.

2) Dodatek ten wynosi 30% podatku od spirytusu i wyrobów wódczanych, wina, win musujących oraz od piwa, a 15% podatku do innych przedmiotów".

Jeżeli nawet zgodzimy się na to, że podatek „od wyrobu" pod żadnym pozorem nie może być uważany za podatek od produkcji, i że słowo „względnie" pomieszczone w tekście pierwszego ustępu art. 10-go z niezrozumiałych dla nas powodów identyfikację tych znaczeń wyklucza to i tak nie widzimy żadnych podstaw, któreby nas uprawniały do identyfikowania tego podatku ze zniesionemi od dawna patentami akcyzowemi.

Do jakiej zatem kategorji należałoby wówczas zaliczyć podatek od wyrobu?

Wysokość podatku zależna jest od ilości przerobionej brzeczki gorącej, która, jak wiemy, nie jest produktem gotowym, stanowiącym przedmiot handlu, lecz półsurowcem. Dlatego też moglibyśmy zaliczyć w ostateczności podatek od wyrobu do kategorji podatku od „zużycia". I w tym zarówno wypadku miałby zastosowanie art. 10 a nie art. 11 i należałoby z tytułu dodatków komunalnych dopłacać 30%, a nie 100% jak tego wymaga fiskus.

Wreszcie postawmy sobie jasno i wyraźnie kilka pytań: czy patenty akcyzowe w browarach zostały zniesione czy też nie? Zostały zniesione, a więc termin ten powinien zupełnie zniknąć z prawnych uzasadnień stuprocentowego dodatku komunalnego. Czy określenie „podatek od wyrobu" i podatek od pro-

dukcji" są identyczne czy nie? Jeżeli tak, to poco mamy się w nich dopatrywać różnicy i stosować wbrew prawu różną stopę dodatku komunalnego.

NAPOJE SŁODOWE I SACHARYNA.

W pierwszych dniach maja w całej prasie warszawskiej ukazało się sprawozdanie z sali sądowej, w którem chodziło o oskarżenie zastępcy dyrektora państwowego zakładu badania żywności. Akt oskarżenia zarzucał mu pobieranie datków za tuszowanie przestępstw takich, jak używanie sacharyny zamiast cukru do fabrykacji napojów.

Cała sprawa niewieleby nas interesowała, gdyby w sprawozdaniach prasowych nie uwypukliła pewnego zresztą nader rozpowszechnionego pomieszania pojęć.

Przebieg sprawy był niepospolity. Jeden z producentów napoju słodowego p. X. wobec konkurencji zmuszony był sprzedawać butelkę po cenie niższej, aniżeli wskazywała kalkulacja. Po zbadaniu przyczyn tej konjunktury stwierdził, że konkurencja posługuje się sacharyną zamiast cukru i wystosował szereg memorjałów do władz skarbowych, co nie wpłynęło jednak na zmianę sytuacji.

Pewnego dnia w maju 1927 roku do Państwowego Zakładu badania środków żywności wpłynęło telefoniczne i anonimowe doniesienie, że w fabryce p. X. napoje przyrządza się z sacharyną zamiast z cukrem.

Pan X. zeznaje na śledztwie, że w jego przekonaniu Państwowy Zakład badania środków żywności zaniechał prześladowania stosowania sacharyny u konkurentów przez co narażał jego przedsiębiorstwo, posługujące się wyłącznie cukrem, na ogromne straty. Ugruntowało to w nim podejrzenie, iż dla zapewnienia sobie bezkarności, konkurenci płacą urzędowi łapówki. Chcąc się upewnić w tem mniemaniu przyrządza kilkadziesiąt butelek napoju z sacharyną i sam anonimowo donosi o tem komu należy.

Władze konfiskują napój z sacharyną, poczem zaczynają się pertraktacje o zatuszowanie sprawy w drodze przekupstwa, inicjatorem, których ma być zastępca dyrektora, działający przez pośrednika. W wyniku targów p. X. wpłaca 200 zł. pośrednikowi, który za tę sumę zapewnia półtoraroczną bezkarność. Oskarżony na sprawie do winy się nie przyznaje.

Tyle co do samej sprawy.

Niestety niemal wszędzie w sprawozdaniach prasowych jest mowa o „piwie słodowem" o „piwie słodkiem", a w jednem z pism znanem z dowcipnych nagłówków sprawozdanie zatytułowano wielkiemi czcionkami „Gorzka pigułka w słodkiem piwie" i przedsiębiorstwo p. X. nazwane jest stale „fabryką piwa i napojów bezalkoholowych".

Czytelnik nieobeznany z naszą produkcją na podstawie tych opisów bardzo łatwo może powziąć podejrzenie, że te same metody fałszowania stosowane są do piwa, co wysoce szkodliwie odbijać się może na spożyciu tak pożytecznego napoju.

Identyfikowanie napojów słodowych i innego typu mieszanin z piwem ma tu swoje podstawy. Większość producentów tych mikstur rozumiejąc dobrze korzyści jakie płynąć mogą z tej grubej pomyłki, stara się jaknajbardziej upodobnić chociażby szatę zewnętrzną jaką jest opakowanie. A więc rozlewa się te napoje do butelek piwnych zaopatrzonych w etykiety z wyglądu zbliżone do etykiet jakich używają miejscowe browary. Przytem nadaje się nazwy: jak „marcowy", „pełny", „dubeltowy", „słodowy", „ciemny" i t. d. Jednem słowem chodzi tu głównie o wprowadzenie w błąd niedoświadczonego spożywcy już nietylko, co do pochodzenia danego wyrobu, ale i co do jego rodzaju.

Z całą stanowczością stwierdzamy po naocznem przekonaniu się, że w Warszawie napoje słodowe sprzedaje pewna firma również i w beczkach, a pośledniejsze zakłady restauracyjne używają go jako domieszki do wyszynku „piwa ciemnego lub t. zw. „mieszanego".

Taki stan rzeczy godzi nietylko w interesy piwowarstwa i spożywcy, ale również przyprawia skarb państwa o straty, gdyż jak wiadomo tak zwane „napoje słodowe" żadnej akcyzy nie opłacają.

Czy rzeczywiście niema sposobu na ukrócenie takiego szkodnictwa. *W.*

OKÓLNIK L. D. IV. 4338/2/28.

Do Izby Skarbowej — Wydział IV w (wszystkie) i Wydziału Skarbowego Śląskiego Urzędu Wojewódzkiego w Katowicach.

Z ilustracyjnych sprawozdań Inspektorów Ministerjalnych wynika, że sprawdzanie zapasów piwa w browarach, przepisane art. 25 ustawy o opodatkowaniu piwa odbywa się nie zawsze w sposób odpowiadający przepisom §§ 69 i 73 rozporządzenia Ministra Skarbu do powołanej ustawy. Błędne obliczanie zapasów powoduje w końcowych rozrachunkach z browarmci nieścisłość ustalonych ubytków lub nadwyżek piwa. Celem usunięcia zauważonych usterek i wprowadzenia jednostajnego sposobu rozrachunku rocznego z browarami — podaje się poniższe wskazówki do wymienionych czynności.

Przy ustalaniu zapasów piwa — pozostałości w browarach składają się z zapasu: 1) brzeczki w kadziach fermentacyjnych, 2) piwa dojrzewającego w kufach i 3) piwa gotowego w naczyniach transportowych.

Ponieważ zapas książkowy może zawierać jedynie piwo gotowe obliczone z rubryk 9 i 14 książki Nr. 1 oraz z rubryk 16, 19 i 23 książki Nr. 2 dla porównania przeto tego zapasu ze stwierdzonym zapasem w browarze staje się konieczne sprowadzenie zapasów, będących w stanie fermentacji, do zapasów piwa gotowego, albowiem tylko ilości współmierne nadają się do wzajemnego porównania.

Dla sprawdzenia zapasów będących w stanie fermentacji, do ilości piwa gotowego należy posługiwać się spółczynnikami zaniku normalnego ustalonego przez Usam dla danego browaru zgodnie z przepisami § 73 i załącznikiem do niego. Zanik oblicza się w procentach objętościowych gorącej brzeczki. Wypada więc obliczyć z pomocą odpowiednich współczynników jakiej ilości gorącej brzeczki odpowiadają dane zapasy brzeczki i piwa — będących w stanie fermentacji, a od tak obliczonej ilości gorącej brzeczki potrąci się procent zaniku normalnego, doda się do tego zapas piwa gotowego w naczyniach transportowych. Dopiero otrzymany w ten sposób wynik rachunku nadawać się będzie do porównania z książkową pozostałością piwa.

Dla zobrazowania podanego sposobu obrachunku posłuży następujący przykład:

Dla danego browaru zatwierdzono normalne zaniki brzeczki gorącej; od panwi do kadzi fermentacyjnych włącznie 15%; od kadzi fermentacyjnych do kuf włącznie 3%, od kuf do naczyń transportowych 2%, razem 20%. Zapas książkowy wynosi 9.500 htl. Stwierdzono przy sprawdzaniu zapasów:

1) w kadziach fermentacyjnych . 2300 htl.
2) w kufach piwnicznych . . . 4500 „
3) w naczyniach transportowych 3000 „

Obliczenie zapasów piwa:

1) 100 htl. brzeczki gorącej daje 85 htl. brzeczki w kadziach fermentacyjnych, stąd:

$$x : 100 = 2300 : 85$$

$$x = \frac{100 \times 2300}{85} = 2706$$

(z przybliżeniem do 1 htl. przyczem 0,5 i więcej przyjmuje się za 1 a mniej od 0,5 odrzuca się).

2) 100 htl. brzeczki gorącej daje 82 htl. piwa gotowego, stąd:

$$x : 100 = 4500 : 82$$

$$x = \frac{100 \times 4500}{82} = 5480$$

1 i 2) 2706 + 4390 = 7096 htl. brzeczki gorącej

stąd $\frac{7096 \times 20}{100}$ = 1419 zaniku normalnego

stąd 7096 — 1419 = 5677 htl. piwa gotowego
3) dochodzi . . . . 3000 „ „ „
1, 2 i 3) razem zapasu 8677 htl. piwa gotowego
w porównaniu . . . 9500 htl. zapasu książkowego
stwierdzono ubytek . 823 htl. do obrachunku rocznego z browarem.

Zarządzenie niniejsze zechce Izba Skarbowa (Wydział Skarbowy) podać do wiadomości podległych sobie Urzędów S. A. M. dla zastosowania się się przy rozrachunkach z browarami.

Warszawa, dnia 8 maja 1928 r.

DYREKTOR DEPARTAMENTU

(—) Wojtowicz.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Szkoła piwowarska. Jak nam komunikują z Krakowa do tej pory do Państwowej Szkoły Przemysłowej na wydział piwowarski zgłosiło się 9-ciu kandydatów. W razie gdyby w najbliższym czasie nie zgłosiło się jeszcze conajmniej trzech uczniów uruchomienie szkoły napotka trudności i wątpliwem jest czy kurs będzie w tym roku uruchomiony.

Podwyżka ceny. Teraz dopiero C. Z. P. P. i S. otrzymuje cały szereg zawiadomień, że nie wszystkie browary zastosowały się do nowej kalkulacji cen piwa. W większości wypadków zwłoka w podwyższeniu hurtowych cen piwa ma charakter konkurencyjny, gdyż niema dziś piwowara, któryby się na własnych obrotach nie przekonał o konieczności podwyżki. W licznych miejscowościach interwencja C. Z. P. P. i S. już doprowadziła do uzgodnienia cen i porozumienia między sąsiadującemi browarami.

Butelki. Jak nas informują, ze względu na wzrost spożycia piwa i sezonu letniego w Hucie Jabłonna znacznie powiększono zdolność produkcyjną, która już dziś przekracza 60.000 butelek dziennie. Sprawa podwyżki płac robotniczych w hutach szklanych jest obecnie w fazie pertraktacji toczących się na terenie Związków Hut Szklanych.

Prohibicja. W ślady Pruszkowa, jak nas informują korespondenci, ma wstąpić w najbliższym czasie Łódź. W niedalekiej przyszłości ma być przeprowadzony plebiscyt w sprawie zakazu wyrobu i sprzedaży napojów alkoholowych Rada Miejska nie powzięła jeszcze odnośnych uchwał.

Redukcja koncesji. C. Z. P. P. i S. zwrócił się do Departamentu Akcyz i Monopolów z prośbą o cofnięcie redukcji koncesji wyznaczonych przez niektóre Izby Skarbowe na dzień 30 czerwca. Jak nam wiadomo redukcja koncesji została odłożona do 31 grudnia 1928 roku. W Ministerstwie Skarbu poinformowano nas, że odwołanie redukcji wyznaczonych na dzień 30 czerwca nie zostało dotychczas wykonane z powodów czysto formalnych.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	8/VI.	52 — 53 zł.
	9/VI.	53 zł.
	11/VI.	53 zł.
	12/VI.	53 zł.
	13/VI.	53 zł.
Bydgoszcz	11/VI.	47 — 49 zł.
Katowice.	8/VI.	53 — 56 zł.
	11/VI.	53 — 56 zł.
	12/VI.	53 — 56 zł.
	13/VI.	53 — 56 zł.
Lublin.	12/VI	51 — 53 zł.
Wilno.	11/VI.	52 — 53 zł.
	12/VI.	52 — 53 zł.
Berlin.	8/VI.	248 — 278 mk. n.
	9/VI.	248 — 278 mk. n
	11/VI.	245 — 275 mk. n.
	12/VI.	245 — 275 mk. n.
	13/VI.	245 — 275 mk. n.
Hamburg	8/VI.	11.15 flh. Dun. Ros.
	9/VI.	11.15 flh. Dun. Ros.
	12/VI.	12.65 flh. Dun. Ros.
	13/VI.	12.60 flh. Dun. Ros.
	8/VI.	12.30 flh. La Plata
	9/VI.	12.30 flh. La Plata
	11/VI.	12.35 flh. La Plata
	12/VI.	12.80 flh. La Plata
	13/VI.	12.30 flh. La Plata
	8/VI.	11.65 flh. Marokko
	9/VI.	11.70 flh. Marokko
	11/VI.	11.65 flh. Marokko
	12/VI.	11.70 flh. Marokko
	13/VI.	11.55 flh. Marokko
Chicago.	6/VI.	Malting 92 — 103 cts. za bushel
	8/VI.	Malting 92 — 103 cts. za bushel
	9/VI.	Malting 102 cts. za bushel
	11/VI.	Malting 92 — 103 cts. za bushel
	12/VI.	Malting 92 — 103 cts. za bushel
Nowy York.	6/VI.	Malting 103½ cts. za bushel
	8/VI.	Malting 104 cts. za bushel
	9/VI.	Malting 104½ cts. za bushel
	11/VI.	Malting 105 cts. za bushel
	12/VI.	Malting 104½ cts. za bushel

CENY CHMIELU.

Lwów 11.VI. Sytuacja na rynku chmielu w dalszym ciągu niezmieniona, z powodu niesprzyjającej pogody. Zupełny brak zainteresowania. Usposobienie wyczekujące.

Lublin 11.VI. Na rynku chmielu w dalszym ciągu małe ożywienie. Ceny utrzymują się z zeszłego tygodnia przy tendencji słabej. Gatunków wyborowych brak.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.